



DELASIA®
QUALITY PRODUCTS

1. BENAMING PRODUCT : : Kip Korma

CODE EAN : 5413110010602

CODE INTRASTAT : 1602-3230

2. KARAKTERISTIEKEN VAN HET PRODUCT :

2.1. Samenstelling :

Ingrediënten bij de bereiding : Kip 40%, tomatenpuree, water, sojaolie, uien, kokosmelk, room, yoghurt, eieren, aromatische kruiden, specerijen , aardappelzetmeel, suiker , keukenzout , melk, citroensap, stabilisatoren : xanthaangom en guarpitmeel, kleurstof : betacaroteen, zonnebloemolie.

Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van : sesamzaadjes, selder, gluten, schaaldieren, vis, schaalvruchten, weekdieren

2.2. Algemene karakteristieken

2.2.1. Gewicht

Netto gewicht : 3000g

Bruttogewicht van een plastieke doze: 3104 g

Bruttogewicht van een karton : 3244 g

2.2.2. Bewaringscondities

- bewaren op 0 – 4 °C (ook tijdens de distributie)
- Na opening, bewaren op 2-4°C en verbruiken binnen de 3 dagen (zonder de THT te overschrijden)
- Het product beschermen met een film of deksel om uitdroging te voorkomen
- Goed mengen voor en tijdens de verkoop of presentatie van het product.

2.2.3. Etikettering

Op het etiket staat de naam van het product, het lotnummer, de THT, de bewaringsconditie, de samenstelling van het eindproduct en de keurmerk (B912EG).

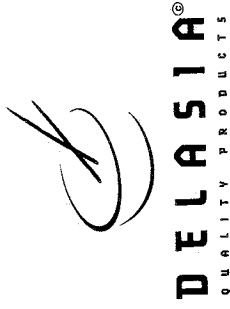
DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 7 van 7/12/2011

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

VERTROUWELIJK



2.2.4. *Verpakking en palletisering*

Verpakt onder beschermende atmosfeer in plastieken dozen.

Afmetingen : 325 × 265 × 70

karton : 335 x 275 x 72

Gewicht van een karton : 140 g

Het maximum aantal kartonnen per EURO palet is 144

Aantal kartonnen per laag	Aantal lagen per palet	Aantal kartonnen per palet	Hoogte palet (houten palet incl.)
8	Max 18	Max 144	Max 151 cm

2.2.5. *Behandeling en proces*

Gekookt product

2.2.6. *Gebruiksaanwijzingen*

Voor een portie van 400 gr : opwarmen in de microgolfoven, in een microgolfbestendige schotel, op 600 W, gedurende 5 minuten (diepgevroren 10 min.).

Mag niet gebruikt worden zonder verwarmd te zijn.

2.2.7. *Beperking verbruik*

Dit product is niet bestemd voor baby's en allergische personen die reageren op allergenen zoals vermeld op de lijst die we kunnen terugvinden op deze technische fiche.

2.3. Specifieke karakteristieken

2.3.1. *Organoleptische karakteristieken*

Smaak : zoete smaak, licht verhoogd en zoete

2.3.2. *Physico-chemische karakteristieken*

pH : 5.8

DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 7 van 7/12/2011

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

VERTROUWELIJK

2.3.3. Voedingswaarden voor 100g

	Per 100g
Energie	724 KJ
Energie	174 Kcal
Eiwitten	8.3
Koolhydraten	5.4
Koolhydraten waarvan suikers	3.5
Koolhydraten waarvan zetmeel	0.5
Vetstoffen	13.1
Vetten, waarvan verzadigde vetzuren	6.1
Vetten, waarvan mono-onverzadigde vetzuren	3.2
Vetten, waarvan poly-onverzadigde vetzuren	3.8
Voedingsvezels	1.2
Natrium	0.43

2.3.4. Zout

Zout : 1.1%

2.3.5. Activité en eau

Aw : 98%HRE



DELSIA®
QUALITY PRODUCTS

2.3.6. Microbiologische karakteristieken

2.3.6.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Totaal aantal aërobe kiemen	< 10 ⁴ ufc	< 3.10 ⁵ ufc	ISO 4833 + spiral
Enterobacteriaceae 30°C	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 21528-2
E.coli	<10 ufc	<100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888.2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 7932
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Vidas Easy Salmonella
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Vidas LMO 2
Sulfiet-reducerende anaërobe	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 15213 à 37°C

2.3.6.2. Controles

De analyses op THT voor de totaal aantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C, worden 3 keer per jaar uitgevoerd op het geheel van onze producten. Een keer per jaar, een analyse op THT is uitgevoerd uit op alle parameters hernomen in de tabel.

De routine analyses, waarbij wij de totaal aantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C worden iedere maand uitgevoerd op het geheel van onze producten en 2x/jaar voeren wij een onderzoek uit op alle parameters hernomen in de tabel.

2.3.7. Allergenen en GMO

LIJST 'ALBA'

	Ja	Nee
Graangewassen met gluten en producten op basis van graangewassen met gluten		X
Schaal en schelpdieren en producten op basis van schaaldieren		X
Ei en producten op basis van eieren	X	
Vis en producten op basis van vis		X
Pindanoten en producten op basis van pindanoten		X
Soja en producten op basis van soja	X	
Melk en producten op basis van melk	X	
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten		X
Selder en producten op basis van selder		X
Mosterd en producten op basis van mosterd		X
Sesamzaadjes en producten op basis van sesamzaadjes		X
Swavelige anhydride en zwaveligzuur		X
Lupin en producten op basis van lupin		X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		X

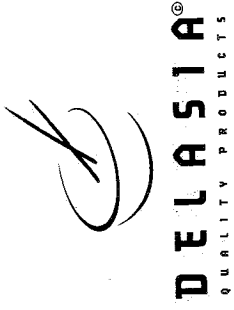
DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 7 van 7/12/2011

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

VERTROUWELIJK



Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van : sesamzaadjes, selder, gluten, schaaldieren, vis, schaalvruchten, weekdieren

Product zonder GMO

DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 7 van 7/12/2011

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de
voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

VERTROUWELIJK